

Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti

 happy-mahlzeit.com/2021/08/02/kalbsleber-mit-johannisbeer-sauce-und-apfel-kartoffel-roesti

Zutaten für 2 Personen

Für die Kalbsleber:

- 2 Kalbslebern à 180 g
- 20 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 25 g kalte Butter
- 100 ml trockener Rotwein
- 100 ml Johannisbeersaft
- 20 ml Calvados
- 50 ml Johannisbeer-Likör
- Salz

Für die Rösti:

- 2 große, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 1 TL Mehl
- Butterschmalz
- Salz

Zubereitung:

Für die Rösti Äpfel und Kartoffeln schälen und raspeln. Die Raspel salzen, Mehl untermengen, die Masse zu Rösti formen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Wasser vermengen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, kleine Kugeln ausstechen und kurz in der Pfanne mit Calvados dünsten. Danach in Zitronenwasser einlegen. Rotwein und Johannisbeersaft in einen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Die Kalbsleber kalt abrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Butter erhitzen und die Kalbsleber von jeder Seite je 2 Minuten anbraten. Anschließend ruhen lassen.

Den Bratensatz der Kalbsleber mit eingekochtem Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen, kurz aufkochen lassen, durch ein Sieb seihen, erneut erwärmen. Kalte Butter flöckchenweise unter die Sauce rühren. Mit Johannisbeer-Likör abschmecken, mit Salz würzen. Aufmixen und die Apfelkugeln dazugeben.

Kalbsleber mit Johannisbeer-Sauce und Apfel-Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Renate Zimmermann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert